

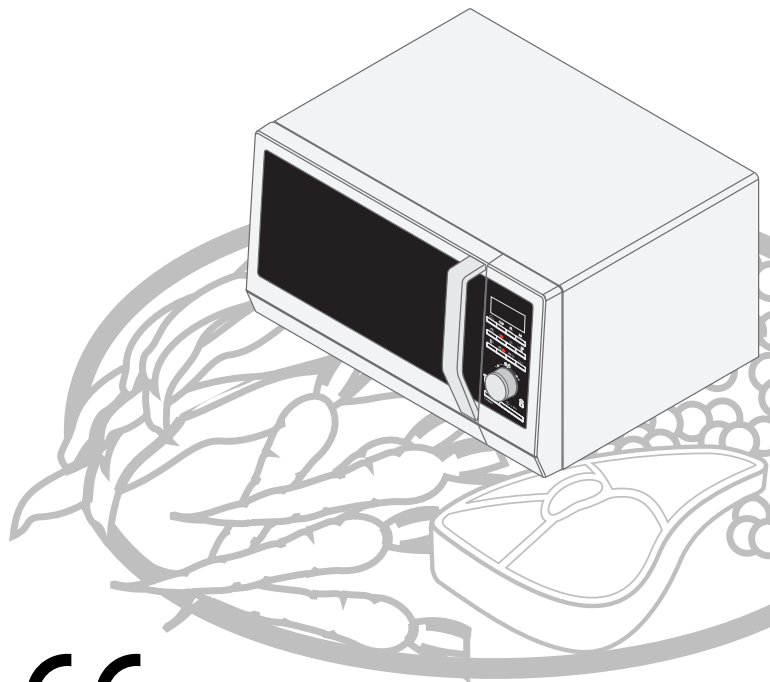
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési útmutató

CE117A / CE117AE/ CE117AT

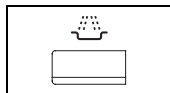
A főzéssel és sütéssel kapcsolatos információk tájékoztató jellegűek. A termék háztartási használatra szolgál. A termék nem rendeltetésszerű, például ipari, vendéglátó-ipari vagy kereskedelmi jellegű használata érvényteleníti a garanciát.



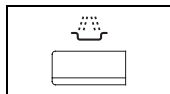
Gyorskalauz	2
A gőztisztítás funkció használata (CE117AE)	2
Vezérlőpanel	3
Sütő	4
Tartozékok	4
A kézikönyv használata	5
Biztonsági óvintézkedések	6
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése	7
Az idő beállítása	7
A sütő működésének ellenőrzése	8
A mikrohullámú sütő működése	8
Teendők kétség vagy probléma esetén	8
Főzés/Felmelegítés	9
Teljesítményszintek és főzési idők	9
A főzés leállítása	10
A főzési idő beállítása	10
Az automatikus főzési funkció használata	11
Az automatikus felmelegítési funkció használata	12
A gyorskiválasztás funkció használata	13
A Snack főzési funkció használata	14
Az automatikus párolási és pirítási funkció használata (CE117AE)	15
A kézi párolás funkció használata (CE117AE)	17
A kézi pirítás funkció használata (CE117AE / CE117AT)	19
Többfázisú főzés	21
A sütő gyors előmelegítése	21
Főzés légkeveréssel	22
Grillezés	22
A tartozékok kiválasztása	23
Mikrohullám és grill kombinációja	23
Mikrohullám és légkeverés kombinációja	24
A szagtalanító funkció használata (CE117A / CE117AT)	24
A mikrohullámú sütő biztonsági zára	24
A hangjelzés kikapcsolása	24
A memória funkció használata (CE117A / CE117AT)	25
Manuális üzem álló forgótányérral	25
Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban	26
Főzési útmutató	27
A mikrohullámú sütő tisztítása	35
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása	36
Műszaki adatok	36



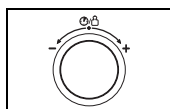
Főzés



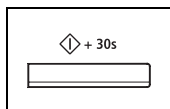
1. Helyezze az ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **Mikrohullám** () gombot.



2. Nyomja a **Mikrohullám** () gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn.

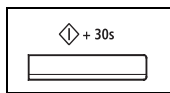


3. Állítsa be a főzési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.



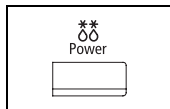
4. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: Megkezdődik a főzés
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

További 30 másodpercig szeretném főzni az ételt

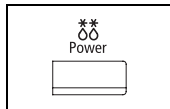


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel szeretné növelni a főzési időt.

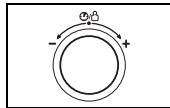
Gyorskiolvasztás



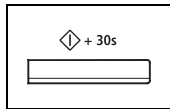
1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** () gombot.



2. Az ételféleség kiválasztásához nyomja a **Gyorskiolvasztás** () gombot mindaddig, míg a kívánt étel kategóriája meg nem jelenik.



3. Állítsa be a súlyt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.

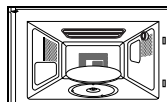


4. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: A kiolvasztás megkezdődik
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

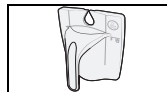
A gőztisztítás funkció használata (CE117AE)

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét. A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

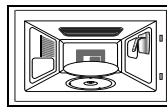
- ☞ Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletre)
- ☞ Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.
- ☞ Még jobb eredményt érhet el, ha a gőztisztítás után a szagtalanítási funkciót is alkalmazza.
- ☞ Ha a művelet közben kinyitják a sütő ajtaját, az „E - 47” jelzés látható. (A sütőben lévő víz a gőztisztítási funkció miatt rendkívül felforrósodik.)



1. Nyissa ki az ajtót.



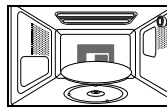
2. A következő útmutató alapján töltsön vizet a tálba. (A vonal kb. 30 ml-t jelez.)



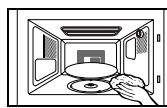
3. Csatlakoztassa a vízestálat a sütő jobb oldalára.



4. Zárja be az ajtót.
5. Nyomja meg a **Gőztisztítás** () gombot. (A gőztisztítás során az égő világít.)



6. Nyissa ki az ajtót.

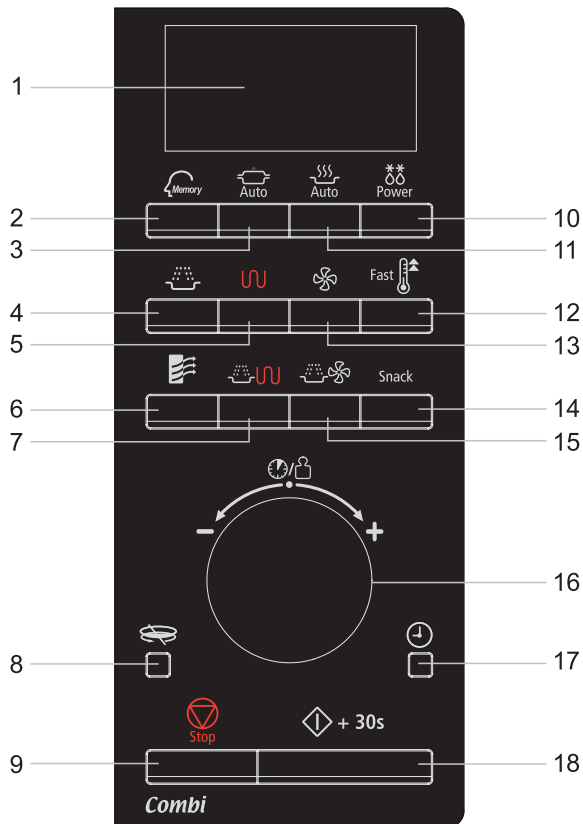


7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörölvél.

Vigyázat!

- A víztároló edény csak „Gőztisztítás” üzemmódban használható.
- Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

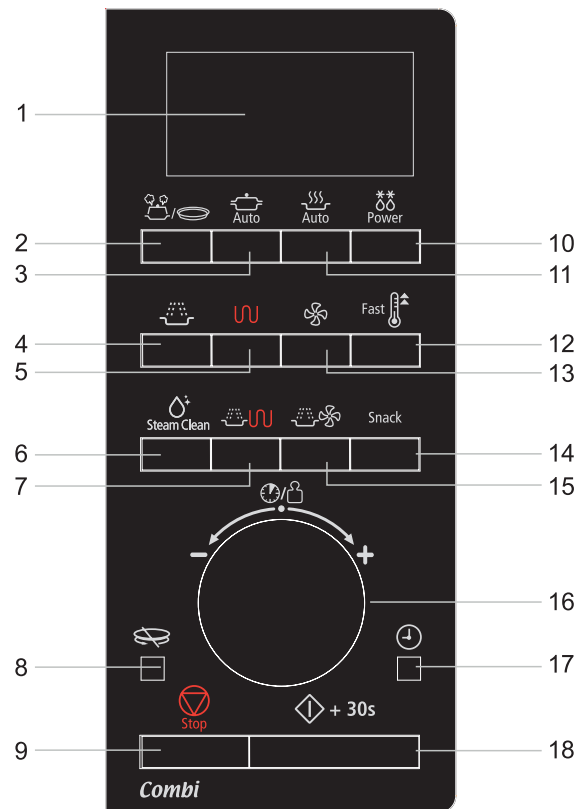
Típus: CE117A, CE117AT



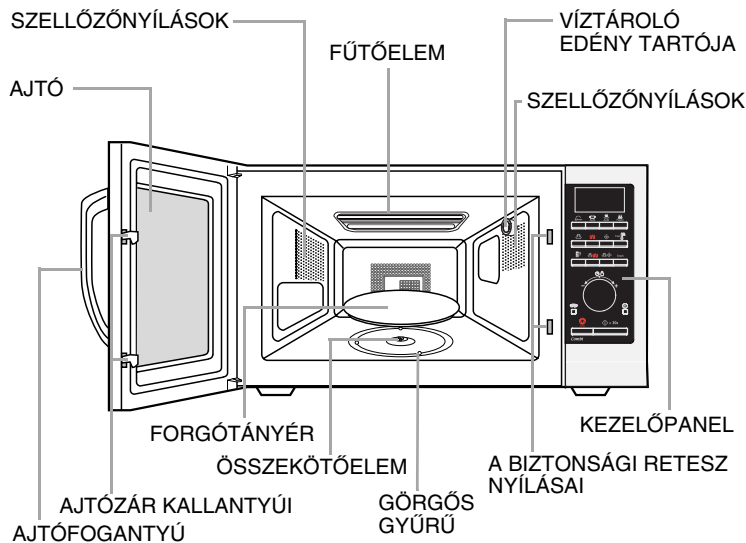
1. KIJELZŐ
2. MEMÓRIA GOMB
3. AUTOMATIKUS FŐZÉS GOMB
4. MIKROHULLÁM GOMB
5. GRILL GOMB
6. SZAGTALANÍTÓ GOMB
7. MICROHULLÁM + GRILL GOMB
8. FORGÓTÁNYÉR BE/KI GOMB
9. STOP/TÖRLÉS GOMB
10. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
11. AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS FUNKCIÓ GOMBJA
12. AUTOMATIKUS GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMBJA
13. LÉGKEVERÉS GOMB
14. SNACK ÜZEMMÓD
15. MICROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
16. FORGÓGOMB (Főzési idő, Súly és adag)
17. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
18. START / +30s GOMB

Típus: CE117AE

HU

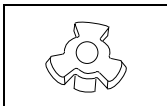


1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS PÁROLÁS ÉS PIRÍTÁS FUNKCIÓ GOMB
3. AUTOMATIKUS FŐZÉS GOMB
4. MIKROHULLÁM GOMB
5. GRILL GOMB
6. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
7. MICROHULLÁM + GRILL GOMB
8. FORGÓTÁNYÉR BE/KI GOMB
9. STOP/TÖRLÉS GOMB
10. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
11. AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS FUNKCIÓ GOMBJA
12. AUTOMATIKUS GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMBJA
13. LÉGKEVERÉS GOMB
14. SNACK ÜZEMMÓD
15. MICROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
16. FORGÓGOMB (Főzési idő, Súly és adag)
17. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
18. START / +30s GOMB

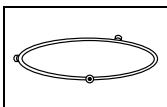


Tartozékok

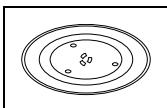
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



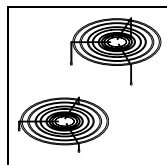
- Összekötőelem**, amelyet a sütő aljában lévő motortengelyre kell megfelelően felhelyezni.
Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



- Görgős gyűrű**, amelyet a sütő középebe kell helyezni.
Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.

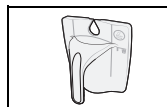


- Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy középe az összekötőelemre illeszkedjen.
Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



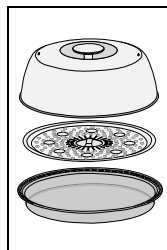
- Fémállványok** (magas és alacsony állvány), amelyeket a forgótányérre helyezhet.

Cél: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérre tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütés-főzéshez.**



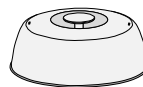
- Tisztavíz tároló edény**, a sütő jobb oldalán elhelyezendő. (csak CE117AE)

Cél: A víztároló edény tisztításra használható.



- A gőzben pároló edény / pirítótányér** a forgótányérre helyezhető. (csak CE117AE)

Cél: A gőzben pároló edény a pirított étel párolására szolgál. A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket, ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzatésztát.



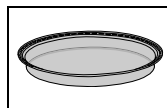
Rozsdamentes acél fedő



Párolótálca



Párolótál / pirítótányér



- A pirítótányér**, a forgótányérre helyezhető (csak CE117AT)

Cél: A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket, ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzatésztát.

Vigyázat!

- Ne használja a gőzben pároló edényt másik termékhez vagy típushoz. Tűzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a gőzben pároló edényt víz vagy étel behelyezése nélkül. A gőzben pároló edénybe legalább fél liter vizet öntsön használat előtt. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel tűzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki az edényt a gőzben pároló belsejéből, mert felforrósodik.
- A gőzben pároló edény csak
- **Automatikus párolás és piritás** (☁): **S-1 - S-5** módban használható.
- A piritótányér csak
- **Automatikus párolás és piritás** (☁): **C-1 - C-5** módban használható.
- Fontos, hogy úgy tegye rá a tetejét a gőzben pároló edényre, hogy az illeszkedjen a párolótálra vagy a piritótányérra. A tojás és a gesztenye szétrobbanhat, ha nem illeszti a helyére a pároló tetejét és a párolótálat az utasításokban szereplő módon.

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott. A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- **Biztonsági óvintézkedések**
- **Tartozékok és edények**
- **Hasznos főzési tanácsok**

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapl művelet bemutatása olvasható.

- **Főzés (mikrohullám üzem mód)**
- **Ki olvasztás**
- **További 30 másodperces működés beprogramozása, ha az étel nem főtt meg teljesen, vagy hosszabb melegítést igényel**

A kézikönyv végén illusztrációkat talál a sütőről, valamint a kezelőpaneletről, hogy a kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások két különböző szimbólumot használnak.



Fontos



Megjegyzés

• **ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ**

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

- (a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.
- (b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- (c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
 - (1) Ajtó (meghajlás)
 - (2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
 - (3) Ajtó tömítés és tömítőfelületek
- (d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámú készülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZVE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítené a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; **NE** használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényeket, nyársat, villát stb.
A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.
- OK:** Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.
- Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;
A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel.
Ezért normál elkészítési idő alatt túlmelegedhet vagy odaéghet.
- Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetéket a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;
- Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért az edény kezelésekor gondosan kell eljárni.
Ennek megelőzése érdekében **MINDIG** hagyjon legalább 20 másodperces várakozási időt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
Melegítés közben szükség szerint, melegítés után **MINDIG** keverje meg.
Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
 - * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
 - * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
 - * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

- **NE** érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábelrel vagy csatlakozóval.
- Alíjon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.
OK: A forró levegő vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.
- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).
- OK:** Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.
- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt szekrénybe.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtse el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:

Ha az ajtó vagy az ajtótomítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:

A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási művelet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:

Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:

Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

FIGYELEM:

Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

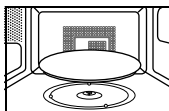
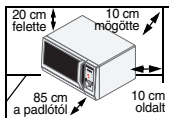
FIGYELEM:

A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.



1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótmítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

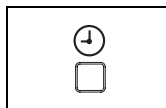
Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő kijelzése 12 vagy 24 órás formátumban történhet. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Hálózati feszültségkimaradást követően

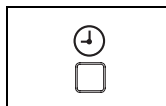
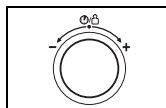


Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.

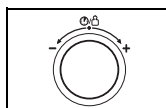


1. Az idő megjelenítéséhez 12 órás formátumban 24 órás formátumban
2. Forgassa el a **forgógombot** az óra beállításához.

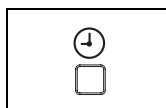
Nyomja meg az Óra (⌚) gombot.
Egyszer
Kétszer



3. Nyomja meg az **Óra (⌚)** gombot.



4. Forgassa el a **forgógombot** a perc beállításához.



5. Ha a megfelelő idő kijelzést látja, nyomja meg az **Óra (⌚)** gombot az óra elindításához.
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az idő kijelzés látható.

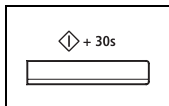
A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Kétség esetén nézzon utána a „Teendők kétség vagy probléma esetén” című részben.



A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzáva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Zárja be az ajtót.



Nyomja meg a **Start** (◇) gombot, és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre, a **Start** (◇) gombot annyiszor megnyomva, ahány percet választ. Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ezután a víznek fornia kell.

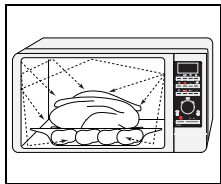
A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Felmelegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
 - Mennyiség és sűrűség
 - Víztartalom
 - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)



Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket, hogy biztosítsa:

- Az étel egyenletes megfővését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

Teendők kétség vagy probléma esetén

Egy új készülék kiismerése mindig eltart egy ideig. Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el. Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges hívásával járó kellemetlenségeket.

- ◆ A következők normális jelenségek.
 - Páralecsapódás a sütőben
 - Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
 - Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
 - Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz
- ◆ Az étel nem főtt meg
 - Jól állította be az időzítőt és megnyomta a **Start** (◇) gombot?
 - Az ajtó zárva van?
 - Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel biztosíték kioladását vagy automata leoldását eredményezte?
- ◆ Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
 - Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
 - A megfelelő teljesítményszintet választotta?
- ◆ A sütő belseje szikrázik és serceg (ivkissülés)
 - Fémáramvezető edényt használt?
 - A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
 - Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?
- ◆ A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
 - Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Az alábbi jelenségek nem rendellenességek.
 - * Megoldás: A sütőt televíziótól, rádiótól és antennáktól távol üzemelje be.
 - Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat.
 - * Megoldás: A hálózati csatlakozódugaszt húzza ki, majd csatlakoztassa ismét. Állítsa be újra az időt.
- ◆ Az „E - 24” üzenet ezt jelenti:
 - A mikrohullámú sütő túlhevülése előtt automatikusan megjelenik az „E - 24” üzenet. Ha az „E - 24” üzenet látható, nyomja meg a „Stop/Cancel” gombot az induló beállítási üzemmód bekapcsolásához.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi Samsung vevőszolgálatához.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat;

- Rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- A garanciára vonatkozó adatok
- A probléma világos leírása

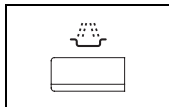
Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálatához.

Főzés/Felmelegítés

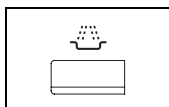
A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy felmelegítésének folyamatát.

-  MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

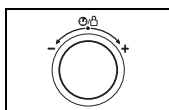
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.



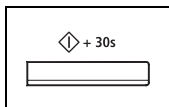
1. Nyomja meg a **Mikrohullám** () gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
 (mikrohullám üzemmód)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Mikrohullám** () gombot nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



3. Adja meg a grillezési időt a **beállítótárcsa** elforgatásával.
Eredmény: A kijelzőn megjelenik a főzési idő.



4. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
◆ A sütő hangjelzést ad, és négyser felvillan „0”. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

-  Ha ellenőrizni szeretné a sütő aktuális teljesítményszintjét, nyomja meg egyszer a **Mikrohullám** () gombot. Ha főzés közben át kívánja állítani a teljesítményszintet, a megfelelő szint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a **Mikrohullám** () gombot.

Gyorsindítás:

-  Ha egy ételt rövid ideig maximális teljesítményen (900 W) kíván melegíteni, ezt egyszerűen a **Start** () gomb egyszeri lenyomásával is megteheti: minden további 30 másodperchez egyszer kell lenyomnia a gombot. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek és főzési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzéséhez vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Kimenet
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

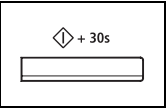
- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet...
Időnként	Nyissa ki a sütő ajtaját. Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a Start (◊) gombot.
Teljesen	Nyomja meg a Stop gombot. Eredmény: A főzés megáll. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a Stop gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése



Az étel főzési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Start** (◊) gombot.

- Például: Három perccel való növeléshez hatszor nyomja meg a **Start** (◊) gombot.

Az automatikus főzési funkció használata

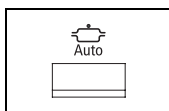
Az öt automatikus főzési funkció (☼) előre programozott melegítési idők használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.

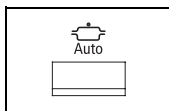


Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

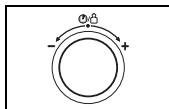
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



1. Nyomja meg az **Automatikus főzés** (☼) gombot.



2. Az **Automatikus főzés** (☼) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** (◊) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.

A 3-as és 4-es program mikrohullám és grill kombinációjával működik.

Az 5-ös program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	Friss zöldségek 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	A megmosott zöldséget mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet 200-250 g elkészítéséhez, 45 ml (3 evőkanál) vizet 300-450 g elkészítéséhez, és 60-75 ml (4-5 evőkanál) vizet 500-750 g elkészítéséhez. Főzés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer.
2.	Hámozott burgonya 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon 45 ml (3 evőkanál) vizet 300-450 g elkészítéséhez, és 60 ml (4 evőkanál) vizet 500-750 g elkészítéséhez.
3.	Sült hal 	200-300 g (1 db) 400-500 g (1-2 db) 600-700 g (2 db)	3 perc	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas fémállványra. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
4.	Darabolt csirke 	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db) 600-700 g (3 db)	3 perc	Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Bőrével lefelé helyezze el a húsdarabokat körben az alacsony állványon. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
5.	Marhasült/ bárány sült 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 perc	Kenje be a marha- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell). Helyezze az alacsony állványra, zsíros oldalával lefelé. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol. Sütés után és a várakozási idő alatt a hús legyen alufóliába csomagolva.

Az automatikus felmelegítés funkció használata

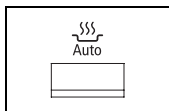
A négy automatikus felmelegítés funkció () négy előre programozott melegítési idő használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.

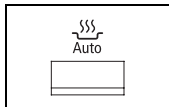


Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

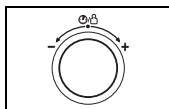
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



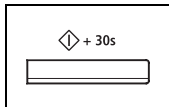
1. Nyomja meg az **Automatikus felmelegítés** () gombot.



2. Az **Automatikus felmelegítés** () gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus felmelegítési és főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.

A 3-as és 4-es program mikrohullám és grill kombinációjával működik.

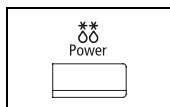
Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	Készétel (mélyhűtött) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2.	Leves/ mártás (mélyhűtött) 	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 perc	Töltse a levest mély kerámia tányérba vagy tálba, és műanyag fedővel fedje le melegítés közben. Keverje meg a levest, amikor a sütő sípol (a sütő üzemben marad, és leáll, amint kinyitja az ajtót). A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
3.	Fagyasztott pizza 	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Azt javasoljuk, hogy a légkeverés funkció használatával melegítse elő a sütőt 220 °C-ra 5 percre. Tegyen egy fagyasztott pizzát (-18 °C) a magas állványra, vagy egyet az alacsony, egyet a magas állványra.
4.	Fagyasztott zsemle 	100-150 g (2 db) 200-250 g (4 db) 300-350 g (6 db) 400-450 g (8 db)	3-5 perc	Azt javasoljuk, hogy a légkeverés funkció használatával melegítse elő a sütőt 180 °C-ra 5 percre. Ha 2-6 zsemlet szeretne felmelegíteni, helyezze el őket körben az alacsony állványon. 8 fagyasztott zsemlet egyenlően osszon el az alacsony és a magas állványon. Ez a program kisebb fagyasztott péksüteményekhez alkalmas, úgymint zsemle, kifli és kis baguette.

A gyorskiolvasztás funkció használata

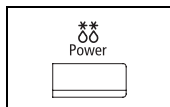
A gyorskiolvasztási funkció () hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

 Csak mikrohullámhoz engedélyezett edényeket használjon.

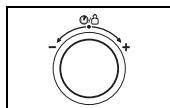
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



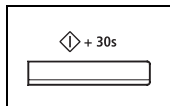
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** () gombot.



2. A **Gyorskiolvasztás** () gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



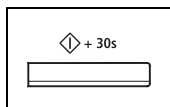
3. Válassza ki az étel súlyát a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény:

- ◆ Megkezdődik a kiolvasztás.
- ◆ A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.



5. A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a **Start** () gombot.
Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

 Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullám funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Kiolvasztás” című részben, a 31. oldal oldalon talál.

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.

A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret és a süteményt pedig tegye sütőpapírra.

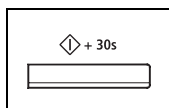
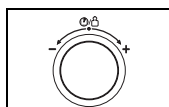
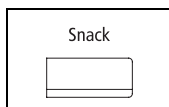
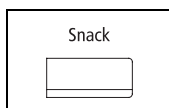
Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	Hús 	200-2000 g	20-90 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2.	Baromfi 	200-2000 g	20-90 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3.	Hal 	200-2000 g	20-60 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.
4.	Kenyér/ sütemény 	125-1000 g	10-60 perc	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemle és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túró torta és vajasztésza kiolvasztásához. Nem alkalmas vajás tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.
5.	Gyümölcs 	100-600 g	5-20 perc	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen üvegtálon. A program mindenféle gyümölcs kezelésére alkalmas.

A Snack főzési funkció használata

HU

A Junior/Snack funkció hat automatikus programot tartalmaz hamburger, ravioli és pattogatott kukorica, fagyasztott csirkeszárny és snack, illetve nachos elkészítéséhez. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani Az adagok számát a forgógomb elforgatásával állíthatja be.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Snack** gombot.
2. A **Snack** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.
4. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat ismerteti a gyermekek által kedvelt ételféleségekhez és harapnivalókhoz használható automatikus programokat. Tartalmazza a mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat.

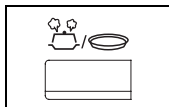
Az 1-es, 2-es, 5-ös és 6-os program csak mikrohullámú energiával működik. A 3-as program mikrohullám és grill kombinációjával működik. A 4-es program grill és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihente tés	Javaslatok
1	Hamburger (mélyhűtött) 	150 g (1 db) 300 g (2 db)	1-2 perc	A hamburgert (zsömle marhahússzelettel) vagy sajtbургert helyezze papírtörülközőre. Egy hamburgert a forgótányér közepére helyezzen, két hamburgert egymással szembe a forgótányérra. Felmelegítés után tegyen bele salátát, paradicsomszeletet, dresszingt és fűszereket.
2	Mini ravioli (mélyhűtött) 	200-250 g 300-350 g	3 perc	A mélyhűtött kész mini raviolit mikrohullámhoz alkalmas műanyag edényben helyezze a forgótányér közepére. A késztermék fóliáját lyuggassa át, vagy a műanyag edényt fedje le mikrohullámú tapadófoliával. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. Ez a program alkalmas ravioli, valamint szószban elkészített nudli felmelegítésére.
3	Fagyasztott Csirkeszárnyak 	250 g 500 g	2 perc	A fagyasztott csirkeszárnyakat vagy kis alsó combokat (előfőzött, fűszerezett termék) helyezze a magas fémállványra bőrös oldalával lefelé. Helyezze el őket körben, a középső részt hagyja üresen. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
4	Mélyhűtött pizzafalatok 	200 g (5-6 db) 300 g (8-9 db)	-	A fagyasztott pizzafalatokat vagy mini tejsodós lepényeket (quiche) egyenletesen ossza el a magas fémállványon.
5	Pattogatott kukorica 	100 g	-	Mikrohullámú sütőben készítendő speciális terméket használjon. A gyártó utasításait követve helyezze a zacskót a forgótányér közepére. A program során a kukorica pattogni fog, és megnő a zacskó térfogata. Legyen óvatos, mikor kiveszi és kinyitja a forró zacskót.
6	Nachos 	125 g	-	Helyezze a nachost (tortilla chipset) egy lapos kerámia tálra. Készítsen elő 50 g reszelt, fűszerezett cheddar sajtot. Tegye a forgótányérra.

Az automatikus párolási és pirítási funkció használata (CE117AE)

Az automatikus párolási és pirítási (☼) funkció előre programozott melegítési idő használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani. Az adag méretét a beállítótárcsa segítségével állíthatja be.

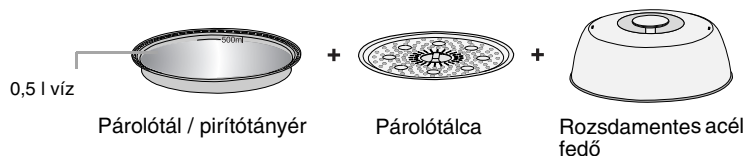
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



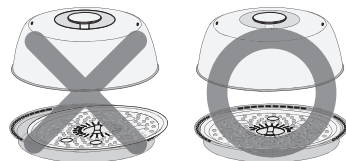
1. Nyomja meg az **Automatikus párolási és pirítási** (☼) gombot.

Az üzemmód használata és az edény

1. Automatikus párolás: S-1 - S-5.



*

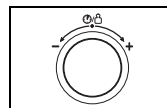


2. Automatikus pirítás: C-1 - C-5.

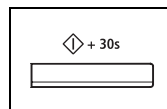


2. Az **Automatikus párolás és pirítás** (☼) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.

- Automatikus párolás: S-1 - S-5.
- Automatikus pirítás: C-1 - C-5.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** (◊) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Vigyázat!

- Ne használja a gőzben pároló edényt másik termékhez vagy típushoz. Tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a gőzben pároló edényt víz vagy étel belehelyezése nélkül. A gőzben pároló edénybe legalább fél liter vizet öntsön használat előtt. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki az edényt a gőzben pároló belsejéből, mert felforrósodik.
- A gőzben pároló edény csak **Automatikus párolás és pirítás** (☼): **S-1 - S-5** módban használható.
- A pirítótányér csak **Automatikus párolás és pirítás** (☼): **C-1 - C-5** módban használható.
- Fontos, hogy úgy tegye rá a tetejét a gőzben pároló edényre, hogy az illeszkedjen a párolótálra vagy a pirítótányérre. A tojás és a gesztenye szétrobbanhat, ha nem illeszti a helyére a pároló tetejét és a párolótálát az utasításokban szereplő módon.



A párolótál/pirítótányér tisztítása

Tisztítsa meg a párolótálát/pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.



Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.



Megjegyzés:

A párolótál/pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

Az automatikus párolási és pirítási funkció használata (CE117AE) (folytatás)

HU

A következő táblázat a különböző párolási és pirítási programokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

Ezek a programok kizárólag a kombinált párolótál és pirítótányér tartozékkal használhatók. Az S 1-5 számú programok csak a gőzben pároló edénnyel, míg a C 1-5 számú programok csak a pirítótányérral (a gőzben pároló edény tányérja) használhatóak.

A párolási programok (S 1-5) esetén az elkészítési idő az étel méretétől, vastagságától és tulajdonságaitól függ. Ezek a programok közepes méretű vagy több darabból álló ételek elkészítésére szolgálnak. A vastagabb szeleteket és a nagyobb darabokat párolás után hagyja lefedve állni 2-5 percig.

Nagyon vékony szeletek és puha zöldség párolásakor javasoljuk, hogy a Stop gomb megnyomásával állítsa le az automatikus párolási folyamatot 2-3 perccel a vége előtt.

Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

Kód	Étel	Adag	Hozzávalók előkészítése	Javaslatok
S-1	Szeletre vágott zöldségek 	200-500 g	Gőzben pároló edény + ½ l hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a zöldségeket, majd vágja szeletekre vagy hasonló méretű darabokra. Töltsön ½ l vizet a gőzben pároló edény tájába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a zöldséget, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben pároló edényt a forgótányérra. Ez a program közepes méretű zöldségek, pl. brokkolidarabok, karfiolrózsák és szeletelt sárgarépa elkészítéséhez alkalmas.
S-2	Egész zöldségek 	200-800 g	Gőzben pároló edény + ½ l hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a zöldségeket. Töltsön ½ l vizet a gőzben pároló edény tájába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a zöldséget, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben pároló edényt a forgótányérra. Ez a program egész zöldségek, pl. csöves kukorica, articsóka, egész karfiol, kisebb méretű burgonya és négyfelé vágott káposzta elkészítéséhez alkalmas.

S-3	Halszeletek 	100-600 g	Gőzben pároló edény + ½ l hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a halszeleteket. Töltsön ½ l vizet a gőzben pároló edény tájába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, és tegye bele egymás mellé helyezve a halszeleteket. Adhat hozzá sötét fűszereket és 1-2 evőkanál citromlé. Fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben pároló edényt a forgótányérra. Ez a program halszeletek, pl. rózsahal és tőkehal elkészítésére szolgál.
S-4	Főtt tojás 	150-500 g	Gőzben pároló edény + ½ l hideg víz	Töltsön ½ l vizet a gőzben pároló edény tájába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba. Lyukasszon ki 3-8 közepes méretű (kb. 60 g) friss tojást, és helyezze őket a tálcák kis mélyedéseibe. Fedje le rozsdamentes acél fedővel, és helyezze a gőzben pároló edényt a forgótányérra. Párolás után hagyja állni 2-5 percig.
S-5	Csirkemell 	100-600 g	Gőzben pároló edény + ½ l hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a csirkemellszeleteket. Töltsön ½ l vizet a gőzben pároló edény tájába. A vízbe tehet fűszereket is. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a csirkemellet, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben pároló edényt a forgótányérra.

Az automatikus párolási és pirítási funkció használata (CE117AE) (folytatás)

Az automatikus pirítási programok (C 1-5) használata előtt melegítse elő a pirítótányért a 600 W + Grill üzemmóddal vagy a 600 W + 250 °C beállítással 3-5 percig a forgótányéron, az utasítás végrehajtásával. Ezek a programok a mikrohullám és grill vagy a mikrohullám és a légkeverés üzemmódot kombinálják. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód	Étel	Adag	Hozzávalók előkészítése	Javaslatok
C-1	Fagyasztott pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	Pirítótányér/ 600 W + Grill 5 percig	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + Grill beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Helyezze a mélyhűtött pizzát a pirítótányéra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.
C-2	Mélyhűtött mini tavaszi tekercs (-18 °C)	125 g (5 db) 250 g (10 db)	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + 250 °C 5 percig	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + 250 °C beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Helyezze a tavaszi tekerceket a pirítótányéra. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra.
C-3	Mélyhűtött franciakenyér (-18 °C)	150 g (1 db) 250 g (2 db)	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + 250 °C 5 percig	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + 250 °C beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldséges, sonkás és sajtos stb.) szendvicsek készítésére.
C-4	Fagyasztott Csirkefalatok (-18 °C)	125 g 250 g	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + Grill 3 percig	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + Grill beállításon, 3 percig, a forgótányéron. Kenje be a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Ossza el a csirkefalatokat egyenletesen a tányéron. Helyezze a pirítótányért a magas állványra. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.
C-5	Fagyasztott Bruschetta (-18 °C)	150 g (4-5 db) 300 g (8-9 db)	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + 250 °C 5 percig	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + 250 °C beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Tegye a bruschettát a körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra.

A kézi párolás funkció használata (CE117AE)

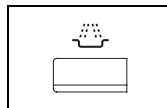
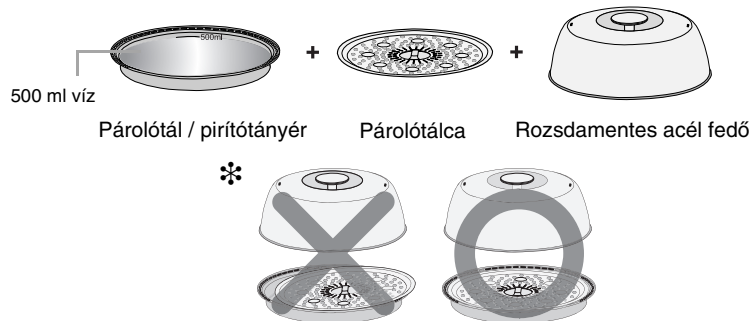
A gőzben pároló edénnyel nemcsak automatikus, hanem kézi párolást is végezhet, a jobb oldali Kézi párolási táblázatban foglaltak figyelembevételével.

Az alábbiakban találja a kézi párolás ismertetését.

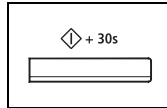
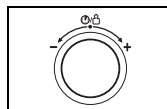
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja.

Először helyezze a gőzben pároló edényt (az étellel együtt) a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

Az edény használata



- Nyomja meg a **Mikrohullám** (☼) gombot.
Eredmény: A 900 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg: Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet a ☼ gomb ismételt megnyomásával mindaddig, amíg a megfelelő teljesítményérték megjelenik. Állítsa be a következő oldalon található Kézi párolási útmutató táblázatban megadott teljesítményszintet (900 W).
- Állítsa be a főzési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával. Állítsa be a következő oldalon található Kézi párolási útmutató táblázatban megadott főzési időt.
- Nyomja meg a **Start** (▶) gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



A kézi párolás funkció használata (CE117AE) (folytatás)

Vigyázat!

- Ne használja a gőzben pároló edényt másik termékhez vagy típushoz. Tűzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a gőzben pároló edényt víz vagy étel behelyezése nélkül. A gőzben pároló edénybe legalább fél liter vizet öntsön használat előtt. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki az edényt a gőzben pároló belsejéből, mert felforrósodik.
- Fontos, hogy úgy tegye rá a tetejét a gőzben pároló edényre, hogy az illeszkedjen a párolótálra vagy a pirítótányérra. A tojás és a gesztenye szétrobbanhat, ha nem illeszti a helyére a pároló tetejét és a párolótálat az utasításokban szereplő módon.



A párolótál/pirítótányér tisztítása

Tisztítsa meg a párolótálat/pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.



Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.



Megjegyzés:

A párolótál/pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

Töltsön ½ l hideg vizet a gőzben pároló edény táljába. Helyezze a párolótálcát a tálbba, tegye az ételt a tálcára, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben pároló edényt a forgótányérra. Az elkészítési idő az étel méretétől, vastagságától és tulajdonságaitól függ.

Vékony szeletek és kisebb darabok párolása esetén a párolási idő csökkentését javasoljuk. Vastag szeletek és nagyobb szeletek párolásakor növelheti az időt.

Párolási útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Hideg víz (ml)	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli, darabok	400 g	500	900 W	12-18	Mossa és tisztítsa meg a brokkolit. Vágja hasonló méretű darabokra. Ossza el a darabokat egyenletesen a párolótálcán.
Sárgarépa	400 g	500	900 W	15-20	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, és vágja egyforma szeletekre. Ossza el a szeleteket egyenletesen a párolótálcán.
Karfiol, egész	600 g	500	900 W	20-25	Tisztítsa meg az egész karfiolt, és helyezze a párolótálcára.

Friss élelmiszer	Adag	Hideg víz (ml)	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Csöves kukorica	400 g (2 db)	500	900 W	23-28	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát. Helyezze a csöves kukoricákat egymás mellé a párolótálcára.
Cukkini	400 g	500	900 W	10-15	Mossa meg a cukkinit, és vágja fel hasonló nagyságú szeletekre. Ossza el a szeleteket egyenletesen a párolótálcán.
Fagyasztott vegyes zöldség	400 g	500	900 W	18-23	Ossza el a fagyasztott (-18 °C) vegyes zöldséget (pl. brokkoli, karfiol, felszeletelt sárgarépa) egyenletesen a párolótálcán.
Burgonya (kicsi)	500 g	500	900 W	25-30	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát, majd villával szurkálja meg. Helyezze el az egész burgonyákat egyenletesen a párolótálcán.
Alma	800 g (4 alma)	500	900 W	15-20	Mossa meg és magozza ki az almákat. Tegye az almákat egymás mellé, függőlegesen a párolótálcára.
Tojás	4-6 tojás	500	900 W	15-20	Lyukasszon ki 4-6 közepes méretű friss tojást, és helyezze őket a párolótálca kis mélyedéseibe. Párolás után hagyja lefedve állni 2-5 percig.
Garnélarák	250 g (5-6 db)	500	900 W	10-15	Hintse meg a garnélarákat 1-2 evőkanál citromlével. Ossza el a darabokat egyenletesen a párolótálcán.
Halszeletek (tőkehal, rózsahal)	500 g (2-3 db)	500	900 W	12-17	Hintse meg a halszeleteket 1-2 evőkanál citromlével, majd fűszerezze (pl. rozsmaringgal). Ossza el a darabokat egyenletesen a párolótálcán.
Csirkemellszeletek	400 g (2 szelet)	500	900 W	20-25	Mossa és tisztítsa meg a csirkemellszeleteket. Tegye a szeleteket egymás mellé, függőlegesen a párolótálcára.

A kézi pirítás funkció használata (CE117AE / CE117AT)

Általában a mikrohullámú sütőben, grill/légkeveréses sütők grill vagy mikrohullámú üzemmódja mellett a péksütemény és pizza alja nedvesedik. A Samsung pirítótányérral az étel alja is ropogós lesz.

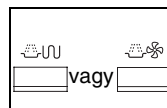
A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.



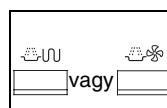
- Melegítse elő a pirítótányért a fenti utasításoknak megfelelően.
 - A pirítótányért használat előtt 3-5 percig melegítse elő kombinált üzemmódban:
 - Légkeveréses (250°C) és mikrohullámú üzemmód kombinálása. (600 W-os teljesítményszint)
 - Grill és mikrohullám kombinációja (600 W teljesítményszint)
 - Mindig viseljen sütőkesztyűt, mert a pirítótányér nagyon felforrósodik.
- Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.
 - Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér tefflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
 - Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.
- Helyezze az ételt a pirítótányérra.
 - Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.

- Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).

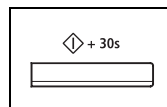
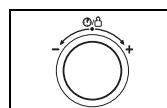
A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.



vagy



vagy



- Nyomja meg a **Kombinált** ( vagy ) gombot.

- A **Kombinált** ( vagy ) gombbal válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.

- Állítsa be a főzési időt a **nyomótárcsa** igény szerinti elforgatásával.

- Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik.

Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



A pirítótányér tisztítása

Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.



Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.



Megjegyzés:

A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A kézi pirítás funkció használata (CE117AE / CE117AT) (folytatás)

HU

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.

600 W + Grill vagy 600W + Légkeverés (250 °C) fokozaton melegítse elő a pirítótányért 5 percig, majd kövesse a táblázatban közölt időtartamokat és utasításokat.

Étel	MENNYI SÉG	ELŐMELE GÍTÉSI IDŐ (PERC)	FŐZÉSI MÓD	FŐZÉSI IDŐ (PERC)	Java-slatok
Szalonna	4-6 szelet (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.
Grillezett paradicsom	200 g	3	300 W + grill	3-4	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Helyezze el körben a pirítótányéron, majd tegye a magas állványra.
Omlett	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Verjen fel 3 tojást, adjon hozzá 2 evőkanál tejet és fűszereket. Vágjon fel egy paradicsomot kockákra. Melegítse elő a pirítótányért, tegye a paradicsomszeleteket a tányérra, majd adja hozzá a felvert tojásokat és 50 g reszelt sajtot. Helyezze a tányért a magas állványra.
Grillezett zöldségek	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Melegítse elő a pirítótányért, és kenje meg 1 evőkanál olajjal. Helyezzen friss zöldségszeleteket, pl. paprikát, hagymát, cukkinit és gombát a tányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.

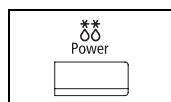
Fagyasztott mini tavaszi teker-cs feltéttel	250 g	2-3	1. fázis: 300 W + 250 °C 2. fázis: Csak grill	1 fázis: 5-6 2 fázis: 4-5	Melegítse elő a pirítótányért. Ossza el egyenletesen a tavaszi tekerceket a tányéron. Helyezze a tányért az alacsony állványra.
Fagyasztott pizza	350 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.
Mélyhűtött franciakenyér (fagyasztott)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze rá a két ízesített (pl. zöldséges, sonkás, sajtos) franciakenyeret. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra.
Csirkefalatok (fagyasztott)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a csirkefalatokat a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra. 4-5 perc után forgassa meg.

Többfázisú főzés

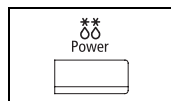
Mikrohullámú sütőjét beprogramozhatja akár három fázisban történő sütés-főzésre (a légkeverés, mikrohullám + légkeverés és a gyors előmelegítés üzemmód többfázisú főzésnél nem alkalmazható). Például: Ételt szeretne gyorsan kiolvasztani, azután megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 1,8 kg-os csirkét három fázisban olvaszthat ki és készíthet el:

- **Kiolvasztás**
- **Mikrohullámú sütés 30 percig**
- **Grillezés 15 percig**

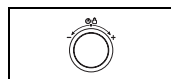
Az első fázis a kiolvasztás. A kombinációs sütés és grillezés a hátralévő két fázis során csak egyszer használható, míg a mikrohullám kétszer (két különböző teljesítményszinten).



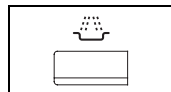
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** () gombot.



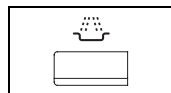
2. A **Gyorskiolvasztás** () gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát.



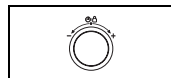
3. A **beállítótárcsa** megfelelő számú lenyomásával adja meg a súlyt (példánkban 1800 g).



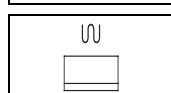
4. Nyomja meg a **Mikrohullám** () gombot.



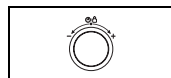
5. Állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet a **Mikrohullám** () gombbal (a példában 450 W).



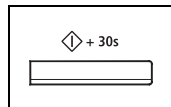
6. Adja meg a grillezési időt a **beállítótárcsa** elforgatásával. (a példában 30 perc)



7. Nyomja meg a **Grill** () gombot.



8. Adja meg a grillezési időt a **beállítótárcsa** elforgatásával. (15 perc a példában).



9. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény: A sütés megkezdődik:

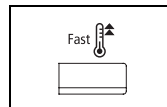
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A sütő gyors előmelegítése

Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel befejezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt.

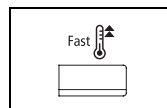
A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig fenntartja, majd automatikusan kikapcsol.

Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.

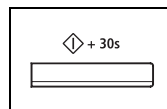


1. Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: 250°C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyors előmelegítés** () gombot.



3. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény: A sütőt a kívánt hőmérsékletre előmelegítette.

- ◆ Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 6 hangjelzést hallat, és további 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
- ◆ 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.



Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 6-szor hangjelzést ad, és 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.



Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

Főzés légkeveréssel

HU

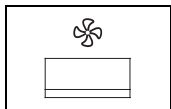
A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütővel tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérsékletet igény szerint 40°C és 250°C között, nyolc előre beállított szint közül választhatja meg. A maximális sütési idő 60 perc.



A sütő gyors előmelegítéséről lásd a 21. oldal. oldalt.

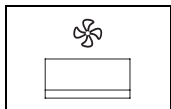
- A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintesen helyezkedik-e el, és hogy a forgótányér a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.

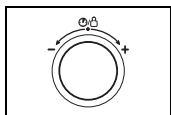


1. Nyomja meg a **Légkeverés** () gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

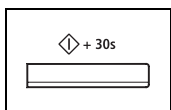
(légkeverés üzemmód)
250 °C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** () gombot.
(Hőmérséklet: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Adja meg a grillezési időt a **beállítótárcsa** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

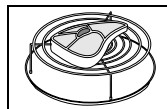


Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

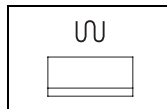
Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül fellemelegítheti és megpiríthatja.

- A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

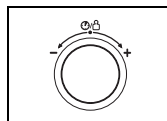


1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.

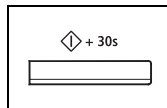


2. Nyomja meg a **Grill** () gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
 (grillezés)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.

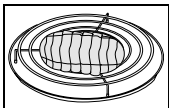


3. Adja meg a grillezési időt a **beállítótárcsa** elforgatásával.
• A maximális grillezési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik:
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, táányérokat, papírpoharakat, papírtörliőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkreteszik a sütőt.



A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban c. részben, a 26. oldal.

Mikrohullám és grill kombinációja

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillezéssel is kombinálhatja.

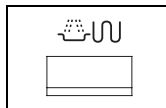


MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

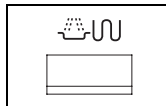
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

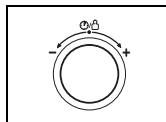
Nyissa ki a sütő ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Zárja be az ajtót.



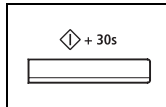
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Grill** () gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
 (mikrohullámú sütés és grillezés kombinálva)
600 W (kimenő teljesítmény)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (300-600 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Grill** () gombot.
 - A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. Adja meg a grillezési időt a **beállítótárcsa** elforgatásával.
 - A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény:
 - ◆ A kombinált sütés megkezdődik.
 - ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Mikrohullám és légkeverés kombinációja

HU

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.

Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

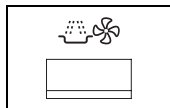
- Sült húsok és szárnyas
- Piték és sütemények
- Tojásos és sajtos fogások

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

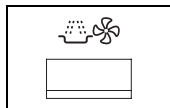
Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Nyissa ki a sütő ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Zárja be az ajtót. A fűtőelem vízszintesen álljon.

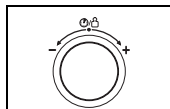


1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Légkeverés** () gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

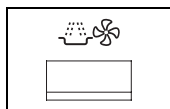
(mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)
600 W (kimenő teljesítmény: A következő hőmérsékleti módra vált 2 másodpercen belül)
250 °C (hőmérséklet)



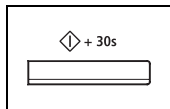
2. Állítsa be a hőmérsékletet a **Mikrohullám + Légkeverés** () gomb megnyomásával. (Hőmérséklet: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Adja meg a grillezési időt a **beállítótárcsa** elforgatásával.
• A maximális sütési idő 60 perc.



4. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300, 180, 100 W) megjelenítésig nyomva tartja a **Mikrohullám + Légkeverés** () gombot.



5. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény:

- ◆ A kombinált sütés megkezdődik.
- ◆ A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, míg a beállított idő le nem telik.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

A szagtalanító funkció használata (CEI17A / CEI17AT)

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel.

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.



Nyomja meg a **Szagtalanító** () gombot a tisztítás befejezése után. A sütő négyszer szipol.



A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg.



A **Szagtalanító** működésének idejét a +30s gomb megnyomásával módosíthatja.

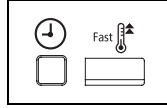


A maximális szagtalanítási idő 60 perc.

A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzárprogrammal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

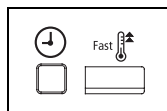
A sütő bármikor lezárható.



1. Nyomja meg egyszerre az **Óra** () és a **Gyors előmelegítés** () gombot (kb. három másodpercre).

Eredmény:

- ◆ A sütő biztonsági zára bekapcsol.
- ◆ A következő jelenik meg a kijelzőn: „L”.

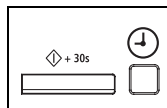


2. A sütő zárjának feloldásához nyomja meg ismét az **Óra** () és a **Gyors előmelegítés** () gombot egyszerre (kb. három másodpercig).

Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

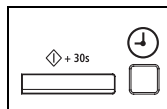
A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **Start** () és az **Óra** () gombot (kb. egy másodpercig).

Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.



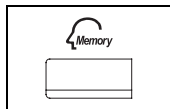
2. A hangjelzés visszakapcsolásához ismét nyomja meg egyszerre a **Start** () és az **Óra** () gombot (kb. egy másodpercig).

Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.

A memória funkció használata (CE117A / CE117AT)

Ha gyakran főz vagy melegít fel ugyanolyan típusú ételt, a főzési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában tárolhatja, így nem kell minden egyes alkalommal újra beállítani.

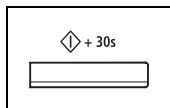
A beállítások tárolása



1. A következő programozásához...
Beállítás
Visszaállítás

Majd nyomja meg a **MEMORY** () gombot.
Egyszer (a kijelzőn: **P**)
Kétszer (a kijelzőn: **P**)

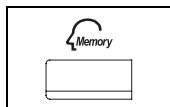
2. Állítsa be a főzőprogramot a szokásos módon.
(Mikrohullám, Grill, Mikrohullám + Grill, Légkeverés, Mikrohullám + Légkeverés)



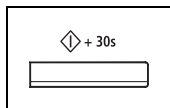
3. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: Ezzel a beállításokat a sütő memóriája tárolta.

A beállítások használata

Először helyezze az ételt a forgótányér középre.



1. Nyomja meg a **MEMORY** () gombot.



2. Nyomja meg a **Start** () gombot.
Eredmény: Az étel a kívánt módon elkészült.

Manuális üzem álló forgótányérral

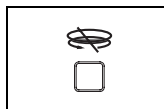
A forgótányér be- kikapcsoló () gomb segítségével leállíthatja a forgótányért, így az egész sütőt kitöltő nagy edényeket is használhat (csak manuális főzésnél).



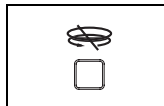
Az eredmény ebben az esetben kevésbé kielégítő, mivel a főzés egyenetlen. Javasoljuk, hogy a főzési idő közepénél kézzel fordítsa meg az edényt.

Vigyázat! A forgótányért soha ne működtesse úgy, hogy a sütőben nincs étel.

Magyarázat: Ez tüzet okozhat, vagy tönkreteheti a készüléket.



1. Nyomja meg a **Forgótányér be/ki** () gombot.
Eredmény: A forgótányér nem forog.



2. A forgás visszakapcsolásához nyomja meg ismét a **Forgótányér be/ki** () gombot.
Eredmény: A forgótányér ismét forog.



Főzés közben ne nyomja meg a **Forgótányér be/ki** () gombot. Mielőtt a **Forgótányér be/ki** () gombot megnyomná, állítsa le a főzési folyamatot.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

HU

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körütekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzés
Alufólia	✓ X	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkiülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább ne melegítse elő.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papíracskók vagy újságpapír	X	Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	X	Ívkiülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

Fém		
• Edények	X	Ívkiülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	X	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A főlősleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	X	Ívkiülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓ X	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott

✓X:Körütekintően használja

X :Nem biztonságos

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja. Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás sűrűlődst kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális határfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagban, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendszeren tűzhelyen készítenek el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.

Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesít mény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

- Rizs:** Nagyméretű, fedeles, pyrex tálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.
- Tészta:** Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse. Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

- Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.
- Tanács:** A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	4-4½	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4-4½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125g 250 g	1½-2 2½-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vízet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5-5½	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7-8	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5½-6	3	A karalábét vágja kis kockákra.

FELMELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 - +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvinné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom). Az optimális eredmény érdekében felmelegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körülménnyel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzni az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:

A tejet töltsé sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.

A melegítéshez útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Főzési útmutató (folytatás)

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc - 1 perc 10 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsze sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét közepre, kettőt egymással szembe, harmat vagy négyet körben. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojasos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötőzőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tátra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyobbakhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

- 18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	Először is helyezze a darabot csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alumínium fóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsemleket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Toast/ szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	7-9		

GRILL

A grill fűtőelemek a sütőtér teteje alatt találhatók. Csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működnek. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 2-3 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:

600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Tudnivalók
Toast szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	3-4	2-3	A toastszeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.
Koktélpáradicsom	400 g	300 W + Grill	5-6	-	Kisebb páradicsomokat használjon. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Páradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W + Grill	6½-7½	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	7-8	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Tudnivalók
Csőben sült burgonya / zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	6½-7½	-	Az almákat magozza ki, majd töltsen meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.
Darabolt csirke	500 g (2 db)	300 W + Grill	9-10	7-8	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Marhasült (közepes)	400 g (2 db)	Csak grill	12-13	11-12	Kenje meg a marhahúst olajjal. Körben fektesse őket a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	5½-6½	5-6	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.

A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.

Légkeveréses sütéshez használható edények:

Minden hagyományos sütésálló edény, sütőforma vagy tepsi használható- bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:

Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szüflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.

A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:

Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek sütésállóak (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:

Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsi és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Főzési útmutató (folytatás)

Légkeverési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A sütőt a gyors előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőfokra. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Tudnivalók
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	A pizzát helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Tegye egy megfelelő méretű, pyrex üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott lasagnét helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
HÚS Marhasült / bárány sült (közepes)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	A marha- vagy bárány szeletet kenje meg olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	900-1000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.
KENYÉR Friss zsömlé (friss tészta)	4 db (200 g)	Csak 200 °C	13-15	-	A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! 2-3 percig hagyja állni.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Tudnivalók
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 220 °C	10-12	-	A fagyasztott franciakenyeret sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
TORTA Almatorta (friss tészta)	500 g	Csak 180 °C	40-45	-	Tegye a friss tésztát (300 g) a kis (18 cm átmérőjű), kerek feketefém tortaformába. Helyezzen almaszeleteket (200 g) a tetejére. Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.
Mini muffinok (friss tészta)	12 x 30 g (350-400 g)	Csak 200 °C	15-18	-	Töltse ki a friss tésztát egyenletesen a papír muffinsütőkbe. Helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Sütemények (friss tészta)	100-150 g	Csak 200 °C	9-12	-	Melegítse elő a sütőt a kerek fém sütőtányérral, vagy használja a pirítótányért. Helyezze a süteményt a tányérra. Helyezze a tányért az alacsony állványra.
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 900 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba. 450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba. 300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvasztás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½-4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles, pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDING ÉS TEJSODÓ KÉSZÍTÉSE

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Megfelelő méretű fedeles pyrex üvegedényt használjon. Lefedve főzze 900 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. 600 watton 3½-4½ percig pirítsa, közben többször keverje meg. 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- **Belső és külső felületek**
- **Ajtó és ajtótomítések**
- **Forgótányér és görgős gyűrű**



MINDIG gondoskodjon arról, hogy az ajtótomítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.



A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződések a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.



A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótomítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását



A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.



A főzési hőmérsékletre, a sütő lapjára és a sütőkre vonatkozó leírások alapján ne használjon gőztisztítót.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

HU

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javításakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtó tömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggyűrődött készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.



NE vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálatl



Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.

- **Magyarázat:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Hungary



A termék megfelelő leadása
(Elektromos és elektronikus
készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékhanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.

A 2/1984 (III.10) BKM-IPM. közös szabályozás értelmében, a Samsung, mint forgalmazó tanúsítja, hogy a CE117A / CE117AE / CE117AT típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel	Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)
	2700 W 1400 W 1250 W Max. 2050 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (H x Sz x M)	Kívül Sütőtér
	522 x 539 x 312 mm 355 x 380,6 x 234 mm
Térfogat	1,1 Cubic feet
Súly	Nettó
	kb. 21 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG

ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálatához

Tel : 06-80-SAMSUNG(726-7864)
www.samsung.com